



<b>Appellation :</b>	DOQ Priorat
<b>Cépage :</b>	Grenache Noir, Carignan et Syrah
<b>Terroirs :</b>	Sols argilo-calcaires
<b>Région :</b>	Priorat
<b>Degré alcoolique :</b>	14%vol
<b>Elevage :</b>	Fûts français durant 12 mois



#### Histoire :

Architecte barcelonais reconnu, Alfredo Arribas ne pouvait que tomber amoureux du Priorat et de ses paysages façonnés par l'homme et par le temps, impressionnante succession de terrasses et de coteaux hauts perchés encadrés par les montagnes de Montsant.

Il acquiert les 40 hectares du domaine Clos del Portal en 2001, au sud de l'appellation, à proximité des villages de El Lloar et de Bellmunt.

Le vignoble de 14 hectares de vieilles vignes de grenache est cultivé en viticulture biologique et biodynamique sur des sols rares de llicorella.

Les nouveaux chais ont été pensés pour s'intégrer parfaitement à l'amphithéâtre naturel que forme le vignoble.

#### Description :

Produit dans les zones de hautes altitudes et ventilées de La Morera, le Gotes del Priorat trouve son équilibre entre les arômes de réglisse, balsamique, cerise et baies sauvages.

Les tannins sont doux, et la fin de bouche est complexe. Une preuve que la complexité n'est pas incompatible avec la fraîcheur : Gotes del Priorat est un vin noble, capable de séduire autant les novices à la recherche du plaisir immédiat, que les connaisseurs les plus exigeants.

#### Accords :

Poulet rôti  
Canard à l'orange

#### Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

